

Einhorn Chuchi Dübendorf
Chochete vom 2. Mai 2018
Abendchef: Jan

Apéro : Beefsteak Tartare mit topinky

Sauna-Forelle mit Sauce Hollandaise

Lammrücken-Spiessli mit Süsskartoffeln

Frische Erdbeeren auf Rhabarbermousse

Apéro: Beefsteak Tartare mit topinky

Beefsteak Tartare ist ja allen bekannt, deshalb verzichte ich auf ein Rezept.

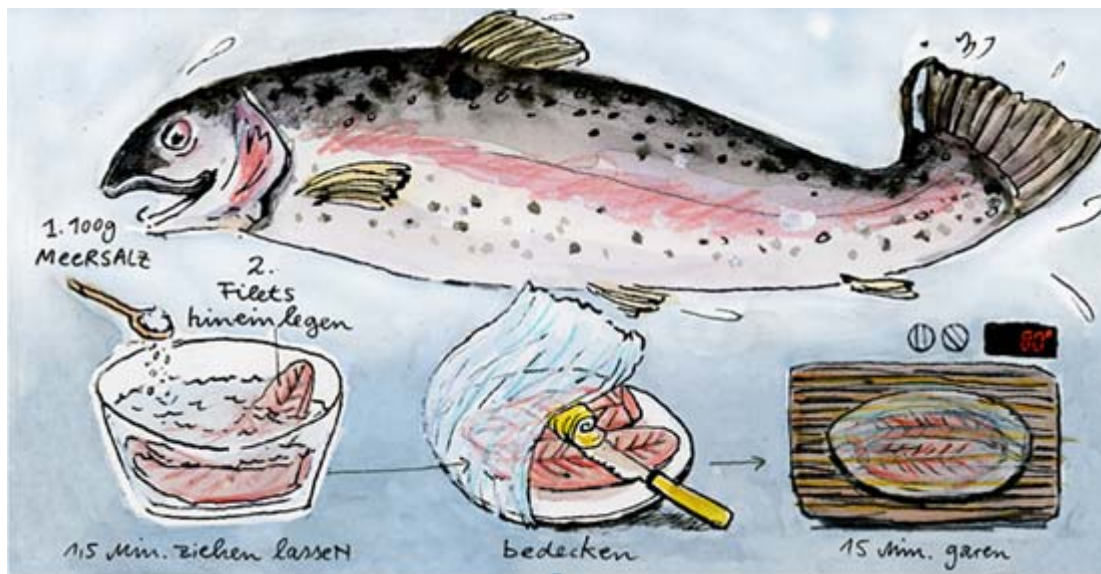
Topinky – tschechische Spezialität, welche in Prag mit / zum Beefsteak Tartare serviert wird.



Schweineschmalz in der Pfanne erhitzen und „altes“ Brot beidseitig knusprig anbraten. Frisches Brot saugt viel mehr Fett auf, deshalb lieber „altes“ Brot. Dann salzen und beidseitig mit Knoblauch einreiben. In den Prager Restaurants, welche den Bierbrauereien gehören (wie z.B. U Fleku) wurden topinky (in der Regel kräftig gesalzen und mit viel Knoblauch) gratis serviert – hebt den Bierumsatz ungemein!!

Sauna-Forelle mit Sauce Hollandaise

Alle Rezepte sind für 4 Personen berechnet.



Eine Forelle (oder auch ein Saibling) schmeckt dann am besten, wenn das Fleisch noch fast roh ist. Es darf nicht der grobschlächtigen Hitze einer Bratpfanne ausgesetzt sein, sondern bedarf bei der Gärung einer Temperatur, die nicht einmal so hoch ist wie ein Saunagang für Angeber – 80 Grad, nicht mehr.

So geht es:

- 100 Gramm Meersalz in einem Liter Wasser auflösen
- Fischfilets für eineinhalb Minuten in das Salzwasser legen
- Anschliessend mit einem Stück Butter in einem Folienbeutel einschweissen, alternativ auf einen Teller legen und mit Klarsichtfolie bedecken. Für 15 Minuten bei 80 Grad garen; ideal in der auf 80 Grad erhitzten Wärmeschublade, in der normalerweise die Teller auf Betriebstemperatur gebracht werden – Funktioniert im Backofen natürlich ebenso – Das Ergebnis ist schlagend. Es wird dem Fisch gerecht, und es kann nicht misslingen.

Sauce Hollandaise

0.5 dl Weissweinessig

1 dl Weisswein

1 grosse Schalotte, fein gehackt

4 Zweig Estragon als Deko, TL Estragon feingeschnitten

2 Eigelb

100 g Butter kalt in Stücke geschnitten

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Alle Zutaten bis und mit $\frac{1}{4}$ TL Salz in einer Chromstahlpfanne auf 2 EL einkochen, absieben, Flüssigkeit in die Pfanne zurück, oder in eine Chromstahlschüssel geben.
2. Eigelb unter die Reduktion (abgesiebte Flüssigkeit) rühren. Im 80°C warmen Wasserbad zu einer luftigen, cremigen Masse schlagen, Platte von der Pfanne nehmen
3. Butter unter die Masse begeben, bis die Sauce cremig ist. Aus dem Wasserbad nehmen, Estragon darunter rühren und abschmecken

Lammrücken Spiessli mit Süsskartoffel

4 Stk Holzspiessli	zuerst im Glas wässern (Fleisch klebt dann weniger am Spiess)
600g Lammrücken	in ca. 40 g schwere Stücke schneiden
Pflaumen	jeweils eine halbe Pflaume mit Speck umwickeln
8 Tr.	Frühstücksspeck
2 Stk	Zwiebeln vierteln und jeweils Fleisch, Pflaume und Zwiebel auf den Spiess stecken

Das Fleisch würzen und ca. 4 Min. im heissen Öl / Fett braten

2 Zehen	Knoblauch
4 Zweige	Thymian
4 dl	Rotwein
1 dl	Kalbsfond
50 g	Butter

Knoblauch und Thymian hacken und mit dem Rotwein zur Hälfte einkochen. Kalbsfond beigeben und aufkochen. Mit der frischen, kalten Butter aufmontieren und zum Lammspiessli servieren

600 g	Süsskartoffeln
4	Zwiebeln
100 g	Frühstücksspeck
1 TL	Chiliflocken
2	Knoblauchzehen Brunoise geschnitten
	Rosmarin, Salbei und Thymian
	Sonnenblumenöl / Bratbutter
	Pfeffer, Salz

Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Die Süsskartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, je nach Grösse dann noch halbieren oder vierteln.

Speck braten ohne Spritzer? Ja es geht wie folgt:

Die Specktranchen halbieren und in die Pfanne legen. Dann so viel Wasser darüber giessen, dass die Speckscheiben gerade noch bedeckt sind. Dann Hitze voll aufdrehen, sobald es kocht, die Hitze soweit reduzieren, dass es gerade noch kocht. Das Wasser wird vollständig verdampfen und hinterlässt perfekt knusprige, aber dennoch saftige Ergebnisse. Und einen sauberen Herd. Den Speck zur Seite stellen und sobald kalt, in kleine Quadrate schneiden.

Danach die Zwiebeln in der gleichen Pfanne anbraten, bis sie schön braun sind. Zum Speck dazu geben. Die Kräuter fein schneiden und In einer separaten Pfanne auf kleiner Flamme vorsichtig knusprig braten und zum Speck und Zwiebeln geben. Ich habe die Kräuter jeweils abgesiebt und das Fett für die Kartoffeln weiter verwendet. Den Knoblauch ebenfalls hellbraun anbraten und zu den übrigen Zutaten dazu geben.

Dann die Süsskartoffeln ca. 10 Minuten braten und am Schluss die zur Seite gestellten Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Kräuter darunter mischen.

FrISChe Erdbeeren auf Rhabarbermousse

1,5 Zitrone
50 g Rohrzucker
1,5 dl Wasser
375 g Rhabarber

Den Zucker, Wasser und Zitronensaft aufkochen und dann den geschälten und gewürfelten Rhabarber begeben und in wenigen Minuten weich kochen. Den Fond abgiessen und den Rhabarber erkalten lassen.

3 Eigelb
60 g Puderzucker
150 g Rahm
400 g Erdbeeren
Minze Blätter als Deko

Die Eigelb und den Zucker sämig schlagen. Den Rhabarber gut mixen und langsam unter die Eigelbmasse geben. Den geschlagenen Rahm vorsichtig darunterziehen und kühlstellen.

Die Mousse auf den Teller geben, die Erdbeeren in Scheiben schneiden und fächerartig drauflegen. Mit Puderzucker bestäuben (Portion für Jan bitte OHNE)